

NORMES DE FUNCIONAMENT SERVEI MITJA PENSIÓ FUNDACIO EDUCATIVA COR DE MARIA (MATARÓ)

El servei de mitja pensió és un servei complementari del centre, amb caràcter social i educatiu. El seu funcionament segueix les directius del titular de l'escola, la Fundació Educativa Cor de Maria, que té adjudicat el servei a l'empresa Aramark Servicios de Cátering SL, i està sota el control i supervisió de Montse Piñeiro i Horta.

Aramark gestiona les escoles de Barcelona , La Bisbal, Girona, Sant Celoni, Valls, Blanes i Mataró.

L'empresa contractada gestiona el servei d'acord amb l'escola i s'encarrega de l'abastiment de matèries primes, de la seva posterior elaboració, i del monitoratge. Tot i això l'escola pot tenir personal propi realitzant tasques de suport i reforç que queda totalment desvinculat d'aquesta empresa i que son responsabilitat directa de la Titularitat.

El Patronat de la Fundació decideix el sistema de gestió directa o indirecta com a prestació de serveis, i delega en l'equip directiu la organització dels espais on es menjarà i el gaudi de temps lliure. Així mateix contempla les alternatives dels espais en casos de força major, com inclemències del temps entre d'altres.

Els objectius bàsics del servei de mitja pensió són:

- Cobrir les necessitats nutritives de l'alumnat.
- Adquirir uns hàbits alimentaris saludables, d'higiene i de convivència.
- Fer ús del temps lliure de forma lúdica i formativa.
- Oferir un espai per fer deures als alumnes que ho necessitin.

Per això es creu necessari que tota la comunitat educativa conegui les normes de funcionament d'aquest servei

Normes generals del menjador escolar

- Pot gaudir d'aquest servei tot l'alumnat matriculat en aquesta escola i tota persona que hi treballi, tant sigui per part de l'empresa adjudicatària del servei com per part del personal de l'escola.
- Es imprescindible haver signat el document d'intoleràncies dels alumnes.
- Per fer ús d'aquest servei, cada usuari haurà de fer efectiu, a començament de cada mes, el pagament de la quantitat establerta amb el rebut habitual de l'escola, a través del sistema de pagament pactat amb llurs pares/mares, tutors/es, preferiblement rebut bancari. Al llarg del curs s'abonaran 10 mensualitats amb l'import aprovat a inici de curs pel titular de l'escola i informat el consell escolar.
- Cada inici de curs , el titular de l'escola, estableix els preus dels comensals habituals i un altre per els esporàdics, i la manera com es farà el pagament pels no habituals. Els preus dels treballadors i els seus fills/es seran els que marqui el conveni.

- L'alumnat que opti pel tiquet diari ho haurà de comunicar a la recepció a primera hora del matí o com a molt tard, a les 10.30 i farà efectiu el pagament del tiquet preferiblement amb targeta. L'alumnat fixe al menjador també haurà de portar una comunicació escrita en cas que un dia esporàdic no utilitzi el servei.
- Les famílies seran informades del menú mensual via web.
- El centre oferirà un menú general i menús especials, en cas d'intolerància a algun tipus d'aliment, o malestars transitoris, prèvia nota del metge que així ho indiqui o avís de la família a primera hora del matí. En cas de no poder atendre les necessitats s'avisarà a la família per que aquesta prengui les mesures oportunes.
- L'alumnat que faci ús del servei de menjador ha de romandre en el recinte escolar de les 13 a les 15.00 hores (segons etapa). Aquest alumnat no pot abandonar el recinte escolar sense la presentació del justificant de sortida degudament signat pel seu representant legal.

Alguns dels objectius del servei, són l'adquisició d'hàbits bàsics com :

- Rentar-se les mans abans i després de dinar
- Tenir cura del estris que s'utilitzen: plats, gots, coberts, gerres...
- Parlar amb un to de veu adequat per tal d'afavorir un ambient de tranquil·litat
- Utilitzar els coberts correctament i no menjar amb les mans
- Utilitzar el tovalló correctament per evitar embrutar-nos i netejar-nos.
- Menjar sense pressa, mastegar amb la boca tancada i no parlar amb la boca plena
- Beure sense aliments a la boca i vessar aigua.
- Menjar una quantitat adequada d'aliments i evitar deixar-ne en el plat habitualment.
- Fer un bon ús dels aliments (no jugar-hi ni llençar-ne,...)
- Seure correctament i no aixecar-se de la cadira sense el permís dels monitors/es
- Deixar recollit el lloc on s'ha menjat (treure el plat, got, coberts,...i deixar-ho en els llocs indicats)
- Demanar allò que es vol o necessita amb correcció i educadament.
- Ser responsable de les tasques que se li encomanen i mostrar-se col·laborador/a
- Respectar els materials i els espais i instal·lacions de l'escola que s'utilitzin
- Dirigir-se amb respecte als monitors/es , als companys i companyes i a qualsevol persona que hi hagi en el recinte escolar.
- Tenir cura dels alumnes més petits o petites.
- Propiciar un ambient de convivència i respectar el dret de la resta de comensals per tal de poder gaudir junts del temps de lleure.

Distribució del temps:

Els alumnes d'Educació Infantil seran recollits a l'aula pels monitors i acompanyats al menjador. Quan acabin baixaran al pati a fer activitats o joc lliure segons el pla pedagògic d'Aramark.

Els alumnes d'Educació Primària i ESO sortiran al pati quan acabin les classes i esperaran que se'ls cridi per passar llista i pujar a dinar. Després baixaran al pati a fer activitats programades o joc lliure segons el pla pedagògic d'Aramark. Els alumnes de 5è i 6è EP i ESO disposaran d'un espai per fer deures podent utilitzar les eines TIC, sempre i quan sigui amb finalitat pedagògica i se'n faci un bon ús.

L'alumnat té el deure de respectar l'exercici dels drets i les llibertats de tots els membres de la comunitat educativa; per tant ha de respectar la normativa vigent. Les faltes comeses podran se considerades lleus i greus.

Es consideren faltes lleus

- 1.- Fer xivarri excessiu de manera habitual en entrar, en sortir i en l'àpat.
- 2.- Fer un mal ús dels aliments i/o estris del menjador .
- 3.- Deixar habitualment menjar al plat
- 4.- Seure incorrectament i /o aixecar-se de taula sense un permís
- 5.- Ser poc acurat en demanar el que es vol o necessita.
- 6.- Comportar-se de forma lleument molesta o interferint en certa manera l'activitat de qualsevol membre de la comunitat educativa.

Es consideren faltes greus

- 1.- Faltar al respecte a qualsevol membre de la comunitat educativa (monitors/es, companys/es,...)
- 2.- No fer cas als monitors/es
- 3.- Sortir del menjador o del recinte escolar sense permís o obrir les portes sense autorització de l'adult responsable
- 4.- Sostreure objectes de l'escola, del menjador o dels companys i companyes.
- 5.- Causar desperfectes de manera intencionada al material del menjador, de l'escola o dels companys i companyes.
- 6.- Acumulació de faltes lleus (3).

En cas que sigui necessari s'adoptaran mesures a fi de corregir els actes contraris a les normes establertes i les conductes greument perjudicials per la convivència i pel bon funcionament d'aquest servei. Aquestes mesures i sancions que preveu la normativa, Reglament de Règim Intern (RRI) de l'escola , han de ser proporcionades a la conducta i ha de tenir en compte el nivell escolar en que es troba i les seves circumstàncies personals, familiars i socials. Per contribuir en el manteniment i millora del procés educatiu, el procés que s'estableix serà la comunicació per part de la persona delegada de la titularitat , sempre d'acord amb el tutor/a, i aquest amb el director o directora, continuant el procés tal i com està establert a l'escola.

Aquestes faltes seran comunicades per escrit als pares o tutors, i les hauran de tornar signades a l'escola.

En cas de faltes greus, la direcció del centre amb la delegada del patronat amb el tema menjador, convocarà als pares o tutors per trobar solucions al problema seguint el que dicta el RRI, i prenent mesures correctores.

Mesures correctores

En cas que algun alumne cometi alguna de les faltes anteriorment enumerades l'escola procedirà de la següent manera i d'acord amb la gravetat:

- Amonestació verbal
- Amonestació escrita a través de l'agenda
- Trucada a la família en cas d'absència injustificada o mal comportament.
- Exclusió de la possibilitat d'ús del servei de la mitja pensió durant un període de temps a decidir pel responsable del servei i prèvia comunicació a la família.

A l'efecte de graduar les mesures correctores i les sancions, es tindran en compte les circumstàncies que poden disminuir o intensificar la gravetat de la situació.

Circumstàncies que disminueixen la gravetat:

- El reconeixement espontani per part de l'alumne/a de la seva conducta
- No haver comès amb anterioritat faltes
- La presentació d'excuses en els casos d'injúries , ofenses i alteració de l'ordre
- La falta d'intencionalitat

Circumstàncies que intensifiquen la gravetat

- La premeditació i reiteració
- La publicitat manifesta

El menjador al ser un servei voluntari, es regeix per les normes de rati establertes , i en base aquestes ràtios es calcula el preu, qualsevol altre actuació s'haurà de valorar per part del patronat i la direcció.

Cada any per part dels organismes públics es convoquen beques, que una vegada comunicades per escrit, l'escola gestionarà i justificarà davant els organismes competents. L'escola avançarà els recursos fins que l'administració pagui les beques.

El Patronat estarà en allò establert en la normativa de salut i cada any passarà la supervisió corresponent que l'empresa adjudicatària també es compromet a complir.

L'empresa contractada haurà de garantir, a través dels propis autocontrols, que serà supervisat, per l'autoritat sanitària competent, tot el referent a:

- El control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats

- En el moment de la recepció s'han de revisar les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
- Circuits net/brut.
- Cadenes de fred. Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (Pla de Control de Temperatures).
- Prevenció i control de les possibles plagues utilitzant el sistema de "lluïta integral" (Pla de Control de Plagues).
- Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats (Pla de Neteja i Desinfecció)
- Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.
- Capacitació higiènic-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments.
- Control de processos: establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats seguint l'aplicació de la política basada en l'APPCC i els autocontrols. Aquesta aplicació anirà a càrrec de l'empresa contractada per fer el servei de cuina.

També s'aplicarà un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal per garantir que, en cas de no poder servir un menú o aliment per qualsevol circumstància, l'empresa concessionària pugui reemplaçar-ho per un altre equivalent sense cap pertorbació del servei.

L'escola es reserva el dret de diàleg amb l'empresa per possibles variacions de menú o oferta gastronòmica segons les necessitats i l'ideari del centre, sempre que ho cregui justificat.

A Mataró, setembre 2019